FOLYODA SEBZELİ ÇİPURA

1 adet çipura
1 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet arpacık soğan
6 adet mantar
Yarım limon
1 adet defne yaprağı
2 adet domates
Tuz

Balığı temizleyip yıkayalım. Uzun bir fırın kabına alüminyum folyo döşeyelim. Balığı tuzlayıp, folyoya yerleştirelim. Üzerine fırçayla 1 çorba kaşığı zeytinyağı sürelim. Mantarları ikiye keselim. Arpacık soğanların kabuklarını soyalım. Mantar ve soğanların bir kısmını balığın içine yerleştirelim, bir kısmını balığın içine yerleştirelim, bir kısmını da üzerinde bırakalım. Limonu incecik dilimleyelim. Defne yaprağı ile birlikte limon dilimlerini de balığın yanına yerleştireilm. Domatesi küçükce doğrayıp balığın üzerine koyalım. Üzerini folyo ile kapatalım. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirelim. Fırından alıp, üzerindeki folyoyu hafifçe yırtarak, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:133430 • adı:Folyoda Sebzeli Çipura • gönderen:günler • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:14